



Per cominciare

Insalata verde fresca
frischer grüner Saisonsalat
9

Bouquet di insalata fresca
frischer gemischter Salat, Mais Tomaten, Gurken Randen
12

Carciofi alla romana o alla giudia
Artischocken mit Minze und Knoblauch oder frittiert
19

Fiori di zucca fritti
Frittierte Zucchini Blüten, gefüllt mit Fior di Latte und Sardellen
19

Bruschette con mozzarella di bufala
geröstete Brotscheiben, Cherry-Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella
16

Insalata di finocchi e gamberi all'arancia
Fenchel- und Garnelen-Salat mit Orangensauce
kl. 24 / gr. 30

Vitello tonnato, focaccia
Kalbfleisch an Thonfischsauce, würzige Kapern, Focaccia
kl. 29 / gr. 35

Suppli alla romana (1 pezzo)
Panierte Reiskroquette mit Fleischragout (1 Stück)
6.50

Antipasto della casa
italienische Aufschnitte, Käse, grilliertes Gemüse, Oliven, Oktopussalat
29

Insalata di polpo con crostini all'aglio
Oktopussalat, knusprige Knoblauch-Crostini
kl. 27 / gr. 35

Carpaccio di tonno al lime, insalatina e pomodorini
Thunfisch-Carpaccio mit Limettensaft, Salat und Cherry-Tomaten
kl. 28 / gr. 34

Tartare di manzo al limone con insalatina e pomodorini
Rindstatar mit Zitrone, Rucola, Parmesanspäne
kl. 28 / gr. 34





Le paste di Roma

Aus der Erfahrung unseres Küchenchef Alessandro, der in Rom geboren und aufgewachsen ist, präsentieren wir unsere römische Pasta-Gerichte, die ausschliesslich nach traditionellen Rezepten mit typischen Produkten zubereitet werden.

Pappardelle cacio e pepe

hausgemachte Pappardelle mit Pecorino und Pfeffersauce

25

Strozzapreti alla gricia

hausgemachte Strozzapreti mit Guanciale*, Pecorino und Parmesan

28

Spaghetti chitarra alla carbonara

hausgemachte Spaghetti mit Guanciale*, Ei, Parmesan und Pecorino

29

Bucatini all'amatriciana

hausgemachte Bucatini mit Tomatensauce, Guanciale*, Pecorino, Pfeffer,
Pecorino

29

I risotti

Risotto al limoncello con gamberi fritti

Risotto mit Limoncello und knusprig frittierten Garnelen

34

**Guanciale – luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke, typisch für Latium.*





Specialità di pasta fatta in casa

Spaghetti alle vongole

hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln

34

Calamarata con polpo, carciofi e pomodorini

hausgemachte Teigwaren mit gebratenem Oktopus, Artischocken und Cherry-Tomaten

34

Pappardelle "Forza Roma!"

Duett von hausgemachten Pappardelle auf cremiger Pecorino-Sauce, mit frittierten Auberginen und Zucchini

32

Ravioli con ripieno di ricotta e spinaci al burro e salvia

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli in aromatischer Salbeibutter

30

Spaghetti al vino rosso, straccetti di manzo su crema di parmigiano

Rotwein-Spaghetti mit Rindfleischwürfeln auf cremiger Parmesancreme

32

Gnocchi alla sorrentina

hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella

29

Lasagna fatta in casa

hausgemachte Lasagne

26

Parmigiana di melanzane alla Nonna Elena

Auberginenaufbau, mit Käse und Tomatensauce im Ofen überbacken

25





Secondi di carne

**Tagliata da filetto di manzo al balsamico
con rucola, scaglie di parmigiano e patatine**

Entrecôte vom Rindsfilet auf feiner Balsamico-Sauce,
mit Rucola, Parmesanspäne und Pommes Frites

48

**Costolette di agnello al rosmarino,
con chips di patate e verdure alla griglia**

Lammkoteletts mit Rosmarin, dazu Kartoffelchips und Grillgemüse

46

**Filetto di manzo con salsa di carciofi, bufala e pomodori secchi
servito con patate arrostiti**

Rindsfilet mit Artischockensauce,
Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten, serviert mit Bratkartoffeln

54

Saltimbocca di vitella alla romana

Kalbs-Saltimbocca im Rohschinkenmantel mit Parmesan-Risotto

42

Piccata milanese con spaghetti al pomodoro e verdure

Kalbspiccata serviert mit Spaghetti an Tomatensauce und Gemüse

42





Secondi di pesce

Frittura di pesce con sfoglie di patate croccanti

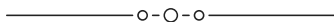
Frittierte Riesengarnelen und Tintenfisch mit Kartoffelchips

44

Filetto di spigola in crosta di verdure con pappardelle all'olio di oliva

Wolfsbarschfilet in Gemüsekruste mit Pappardelle in Olivenöl.

39



I piatti fitness

Petto di pollo alla griglia

grillierte Pouletbrust

28

Costolette di agnello alla griglia

grillierte Lammkoteletts

46

Fettina di vitella alla griglia

grillierte Kalbspaillard

39

Trancio di salmone grigliato

grillierte Lachsfilet

32

Tutti i nostri piatti "fitness" vengono serviti con limone, insalata mista, verdure grigliate e insalata di patate all'italiana

Alle unsere Fitnessteller werden mit Zitrone, gemischtem Salat, grillierten Gemüse und Kartoffelsalat nach italienischer Art.





Le nostre pizze

Focaccia prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Focaccia mit Rohschinken und Büffelmozzarella

24

Pizza Regina Margherita

Tomatensauce und Büffelmozzarella

20

Pizza Margherita

mit Tomatensauce und Fior di Latte

17

Pizza Marinara

Tomatensauce (ohne Fior di Latte), Oregano, Knoblauch

16

Pizza Napoli

Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen

19

Pizza Salame

Tomatensauce, Fior di Latte, Salami

18

Pizza Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, schwarzen Oliven

19

Pizza Contadina

Tomatensauce, Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Champignons

20

Calzone Classico

Calzone mit Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken

20





Pizza Tonna e Cipolle

Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln

19

Pizza Aprile

Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Rohschinken, Parmesanspäne

22

Pizza con salsiccia, friarielli e provolone

Fior di Latte, italienischer Wurst, neapolitanische Brokkoli, Provolone

(ohne Tomatensauce)

23

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Champignons

19

Pizza 4 Stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte, Hinterschinken, Artischocken, Champignons

20

Pizza 4 Formaggi

Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Taleggio, Parmesan

(ohne Tomatensauce)

21

Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Fior di Latte, gekochtes Ei, Champignons, Hinterschinken,

Oliven

19

Pizza Pistacchiella

Fior di Latte, Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazien (ohne Tomatensauce)

22

Pizza dello Chef

... lassen Sie sich von unserem Pizzaiolo überraschen!

20





I dolci dello Chef

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

9

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladensoufflé mit Vanille-Glacé

12

Tiramisù classico

Hausgemachtes Tiramisu aus Löffelbiskuits und Mascarponecrème.

10

Piatto di dolci misti fatti in casa (a persona)

Dessert-Mix Teller (pro Person)

16

Dolce del giorno

Dessert des Tages

12





Fleisch Herkunft

Rind - Schweiz / Uruguay

Pouletbrust - Schweiz

Kalb- Schweiz

Lamm- Australien / Neuseeland

Fisch Herkunft

Wolfsbarsch - Italien

Tintenfisch - Holland / Italien

Lachs - MSC Oceano Pacifico

Thunfisch- MSC Oceano Pacifico Occidentale

Venusmuscheln - Italien

ALLERGENE / UNVERTRÄGLICHKEITEN

**Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könne, informieren Sie gerne unsere
Mitarbeitenden**

Alessandro & Eleonora

***alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken und beinhalten die gesetzliche
Mehrwertsteuer 8.1%***

